



Ponitrianske klubové SM zvesti

Občasník KSMNR

12/2017

Prejdime rovno k informáciám o dianí na zasadnutí klubu:

- Prijali sme pozdravy a ospravedlnenia členov klubu a sympatizantov.
- Odsúhlasili sme definitívne termíny konania rekondícií pre rok 2018 – Dudince 24. – 30. jún 2018, Turčianske Teplice 30.9. – 6.10.2018
- Informovali sme sa o kalkulácii nákladov na rekondície 2018 a odsúhlasili sme navýšenie počtu účastníkov pre Dudince voči pôvodnému plánu o dve miesta, teda na 24 účastníkov. Pokiaľ by sme získali ešte nejaké finančné prostriedky mimo 2 %, mohol by sa počet ešte zvýšiť. Počet účastníkov pre Turčianske Teplice ostáva 18, i keď sa javí, že bude asi menší záujem, ale vyčkajme času, ako hus klasu. Výber účastníkov bude realizovaný overeným spôsobom ako po predošlé roky, členmi výboru klubu.
- Termín podávania žiadostí na rekondičné pobyty je už len pár dní a to do **07.12.2017**
- Termíny zasadnutí klubu v prvom polroku 2018 je vedením KOS odsúhlasený :
 - **09. januára 2018 (utorok 14,00)**
 - **13. februára 2018 (utorok 14,00)**
 - **13. marca 2018 (utorok 14,00)**
 - **10. apríla 2018 (utorok 15,00)**
 - **19. mája 2018 (sobota 10,00)**
 - **jún 2018 (Dudince)**
- Odsúhlasili sme výšku členského príspevku pre rok 2018 **10,00 €**
- Predseda informoval, že už urobil všetky kroky pre možnosť uchádzania sa o 2 % v roku 2018. Získal všetky podklady a u pani notárky spísali Notársku zápisnicu zaregistrovanú pod číslom **NCR po 965/2017**, ostáva nám čakať do 15. januára 2018 a ak sa objavíme v zozname, hurá na darcov.
- Predseda ukázal prítomným zverejnenú špecifikáciu použitia dvoch percent, kde spracoval potrebné podklady k zverejneniu v Obchodnom vestníku Ministerstva spravodlivosti SR.
- Dohodli sme sa, a využijúc ochotu našich dievčienec, pripravíme si koncoročné posedenia v duchu sviatkov pokoja a radosti. Necháme sa prekvapiť, no hlavne budeme sa tešiť z ďalšieho spoločného stretnutia.
- Ekonómka klubu Lydka nás informovala o stave finančných prostriedkov klubu k 31.10.2017 jednak na účte a jednak v pokladni.
- Marika Duchoňová podala informačnú správu o akciách zväzu, na ktorých zastupovala náš klub.
- Prebehli sme stav záujemcov o budúročné rekondície a prijali prinesené čerstvé prihlášky.
- Členská schôdza prijala uznesenie veľkou väčšinou hlasov : vzhľadom na predchádzajúce negatívne aktivity a prejavy o činnosti klubu a z ktorého činnosťou nesúhlasí, ako i v intenciách stanov klubu, **neodporúča** členská schôdza, aby bol Mojmír Žvach členom klubu

Všetkým tým, ktorým záleží na živote klubu, no objektívne okolnosti im neumožnia sa zúčastniť na zasadnutí nášho klubu, chcem aspoň touto cestou popriať obrovský balík, nech vydrží aspoň na celý budúci rok, ktorý prežité v zdraví, šťastí, pohode. Nech všetky neduhy, ktoré nás všetkých určite postretnú, zvládnete bez väčšej ujmy. Aby sme sa mohli stretnúť nie iba v myšlienkach, ale aspoň raz za čas, aj osobne. Mier nech vládne vo Vašich dušiach a spoločne si prajme, nech obháji svoju pozíciu, ktorá mu patrí a to na celej krásnej našej Zemi.

Váš Tony

Všetko dobré prajeme decembrovým oslávencom : **Hrajnohová Danielka, Pavlovičová Nadežda, Malinová Eva, Tulinská Eva, Suchanová Klára**

Zasadnutie nášho klubu, sa uskutoční, dňa **12. decembra 2017 /utorok/ o 14. 00 hodine na Fatranskej ulici v Nitre – Chrenovej III.**, na prízemí v klubovni Krajského osvetového strediska

Zostavuje a vydáva Anton Suchan, predseda Klubu sclerosis multiplex Nitra, ako občasník. Nepredajné, výhradne pre členov Klubu SM Nitra. Text neprešiel jazykovou úpravou. Adresa klubu, 949 11 Nitra, Novomeského 3/5, telefón 0904 547 106, 0949 173 675. kontakt : www.ksmnr.sk suchan@ksmnr.sk

Uzávierka čísla 30.11.2017.

skúste obrátiť list

V lietadle kapitán víta cestujúcich:

-Vážený cestujúci, vítam vás na palube BOJINGU 757, poletíme vo výške 10 tisíc metrov, v cieľovej destinácii budeme o dve a pol hodiny. Prajem vám príjemný let.

Keď skončí, zabudne vypnúť mikrofón, hovorí svojmu prvému kolegovi:

-Tak, teraz vypijeme kávu a potom sa zúrivo pomilujeme s tou novou mladou letuškou.

Letuška, ktorá to počula, bola v tom čase na konci lietadla, rýchlo uteká do kokpitu. Keď prechádza okolo cestujúceho ktorý bol z východu, zrazu počuje:

- Dze ucekáš jak šařená, kazali, že perše kávu vypiju!!!!

Do knihkupectva prichádza dáma celá v čiernom a pod pazuchou má knihu Atlas lesných húb.

Knihkupec ju už z dialky víta: "Vieme, vieme, vydavateľ už tú chybu opravil."

Zavolať som manželke do práce:

"Ahoj, cítila si niekedy takú vystreľujúcu bolesť po celom tele, ako keby mal niekto tvoju voodoo bábiku a pichal do nej špendlíky?"

"Nie," odpovedala zmätene.

"... a teraz?"

Makový koláčik bez múky a cukru, zmiešaný za 3 minúty:

Výborný tip pre každého, kto si rád pochutná na sladkom dezerte bez výčitiek svedomia. Tento koláčik neobsahuje žiadnu múku ani cukor. Ak chcete, pokojne pridajte aj strúhaný kokos alebo iné obľúbené prísady. Je to delikatesa!

Potrebuje: 200 g mletého maku, 2 lyžičky prášku do pečiva, Sladidlo – med, stéviu ..., Šťavu a kôru z 1 citróna, 3 strúhané jablká, 2 vajcia, ½ lyžičky mletej škorice

Postup: Rozmiešame vajcia a potom k nim pridáme ostatné prísady a dobre premiešame. Pečieme v menšej okrúhlejšej forme – ideálne silikónovej 25-30 minút pri teplote 180 stupňov. Upečený koláčik môžeme dozdobiť ovocím.

Prajeme vám dobrú chuť! :-)

Tvarohový závin z magického cesta, ktoré vám narastie priamo pred očami!

Potrebuje: 1 vajce, 150 g masla alebo iného tuku, 75 g práškového cukru, Soľ, ¼ l mlieka, 600 g polohrubej múky, 40 g droždia

Náplň: 2 vaničky tvarohu, Kryštálový cukor (stévia, med) , 1 vajce, Olej na vymastenie plechu

Postup: Do vandlíka si nasypeme múku, do stredu urobíme jamku a nalejeme do nej teplé mlieko, cukor a rozdrobené droždie. Necháme nabobtnať, pridáme vajce, soľ a rozpustené maslo. Všetko zamiešame vareškou. Cesto je pripravené vtedy, keď sa prestane lepiť na varešku. Ak sa vám cesto zdá príliš lepkavé, jednoducho pridáme trochu múky.

Na náplň stačí zmiešať všetky prísady. Cesto preložíme na pomúčenú dosku, rozdelíme na dva bochníky, rozvalkáme a naplníme náplňou. Môžeme jednoducho zavinúť, alebo zvoliť prekladaný tvar (konce cesta si narežeme a prekladáme cez náplň. Dôležité je okraje cesta zahnúť tak, aby náplň nevytiekla. Záviny preložíme na vymastený, alebo papierom vyložený plech (necháme odležať, kým sa nezohreje rúra), potom potrieme rozšľahaným vajíčkom a pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote **200 stupňov, kým závin nie je na povrchu zlatistý.**

Uteká babenka z lesa: cela dobitá, roztrhané šaty, rozmazaný mejkap. Pri ceste stopne auto, v ňom sedí ďalšia babenka:

- Čo sa vám stalo?

- Rýchlo ma berte, rýchlo štartujte!

- Dobre, dobre, ale čo sa vám stalo?

- Bola som na huby v lese a narazila som na partiu ožratých chuligánov. Tri hodiny ma znásilňovali!

- Joj, chudera! kam mam ísť najprv - do nemocnice alebo na políciu?

- Len tu vedľa, do motorestu. Dačo si zajem a idem nazad...!

Viete, čo je naozaj VNÚTORNÁ SILA ?

ODPUSTIŤ človeku, ktorému ani nie je ľúto to, čo ti spôsobil.

Ten je ešte väčší úbožiak, kto sa pasuje na jeho úroveň. A.S.